



## Les pouloud

|            |        |           |
|------------|--------|-----------|
| Difficulté | Temps  | Prix      |
| Facile     | 20 min | Peu élevé |

### Les ingrédients

1 livre de farine de blé noir  
100 g de farine de froment  
40cl de crème  
2l + 1 /4l de lait  
1 pincée de sel  
1 noix de beurre

---

Délayer les farines avec le lait froid pour avoir une pâte très épaisse, ajouter la crème, le sel et bien mélanger.

Faire bouillir les deux litres de lait, ajouter le beurre et faire tomber à l'aide d'une cuillère à soupe votre préparation.

Lorsque les pouloud remontent à la surface, ils sont cuits.

Les pouloud sont à servir avec le lait de la cuisson.

---